

JABŁKA W CIEŚCIE Z CYNAMONEM I BITĄ ŚMIETANĄ



SHARLEEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szkl
jajko	3 szt
cukier	1/4 szklanki
śmietana	1/2 szklanki
sól	1/2 łyżeczki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
proszek do pieczenia łyżeczka	
tłuszcz do smażenia	25 dag
cukier puder	5 łyżek
jabłko kwaśne	60 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem, białka z dodatkiem szczypty soli ubić na sztywną pianę. Mąkę przesiać, zmieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać żółtka, śmietanę, sól i cukier waniliowy. Dobrze wymieszać by nie zostały grudki. Na koniec dodać pianę z białek delikatnie mieszając by ciasto nabrało puszystości.

Jabłka obrać, pokroić na grube krążki, zamoczyć w cieście i smażyć na rozgrzanym tłuszczu w dość głębokim garnku. Smażyć na złocisty kolor. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem. Podawać świeżutkie zaraz do degustacji. ;-)